

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Техничко-экономическое обоснование	
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия.....	5
1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания.....	6
1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся.....	7
1.4 Расчёт дневной производственной программы.....	8
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьём, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.....	9
2 Технологический раздел.....	11
2.1 Составление производственной программы предприятия.....	11
2.2 Расчёт складской группы предприятия.....	13
2.3 Расчёт овощного цеха.....	18
2.4 Расчёт мясо-рыбного цеха.....	26
2.5 Расчёт горячего цеха.....	30
2.6 Расчёт холодного цеха.....	39
2.7 Расчёт кондитерского цеха.....	43
2.8 Расчёт прочих помещений.....	57
3 Организационный раздел.....	61
3.1 Организация работы производства.....	61
3.2 Организация обслуживания.....	65
3.3 Схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, официантов.....	67
4 Научно-исследовательский раздел.....	68
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда.....	68
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда.....	72
4.3 Составление схемы технологического процесса.....	77
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда «Солнечная фантазия».....	77
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда...	80
4.6 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо.....	82
Заключение.....	84
Список использованных источников.....	86
Приложение А .....	89

Приложение Б.....	103
Приложение В.....	105
Приложение Г.....	107
Приложение Д.....	108
Приложение Е.....	109
Приложение Ж.....	110
Приложение З.....	111

## ВВЕДЕНИЕ

Индустрия массового питания играет важную роль в жизни современного общества. С каждым годом массовое питание все больше проникает в быт широких масс населения, что позволяет более эффективно использовать свободное время людей.

Характерной чертой нашего времени является увеличение спроса потребителей на качественные услуги, предоставляемые предприятиями индустрии гостеприимства.

Современному потребителю не достаточно просто пополнить энергетический запас своего организма, посещая предприятия общественного питания, не менее важно для него получить эстетическое удовольствие от услуги. Составляющих здесь много: это и общая атмосфера заведения, безусловно предлагаемый ассортимент продукции, качество обслуживания, безопасность оказываемых услуг, эргономическая составляющая и многое-многое другое. К сожалению, современный рынок может предложить очень немного предприятий соответствующих этим требованиям.

Типы предприятий питания современного рынка, в том числе города Красноярска, не смотря на достаточно сложные экономические условия достаточно разнообразны: рестораны, кафе, закусочные, бары и другие типы. Особое место в этом ряду принадлежит концептуальным предприятиям. Успешно функционируют предприятия быстрого питания. Не смотря на кризис, спрос на продукцию и услуги массового питания остается на достаточно высоком уровне.

В данной работе представлен проект кафе «Солнечный день» на 47 мест. Учитывая тенденции современного рынка, проектируемое предприятие будет соответствовать требованиям, установленным к предприятиям данного типа. На предприятии будет разработана Политика в области качества, которая будет соблюдаться постоянно всем персоналом предприятия.

С целью соблюдения санитарно-эпидемиологических требований оказания услуг в кафе «Солнечный день» будет разработана и внедрена Система менеджмента качества ХАССП.

В проектируемом предприятии будет своя маркетинговая стратегия. Предприятие будет постоянно совершенствоваться, развиваться, расширяя спектр основных и дополнительных услуг.

## 1 Технико-экономическое обоснование

### 1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое кафе «Солнечный день» на 47 мест предполагается построить в городе Красноярске, в микрорайоне Солнечный на проспекте 60 лет образования СССР. Микрорайон Солнечный находится в советском районе города Красноярска, является одним из самых молодых микрорайонов нашего города. Он возник около тридцати пяти лет назад, но, не смотря, на свой достаточно молодой возраст имеет развитую инфраструктуру. Данный микрорайон развивается и в настоящее время, идет активная застройка жилых комплексов, микрорайон облагораживается, приобретая современный красивый облик.

Проектируемое предприятие планируется построить на одном из главных проспектов микрорайона Солнечного. Вблизи с проектируемым предприятием находятся торгово-развлекательные комплексы, здания с офисами, жилые дома, магазины, больницы, центры здоровья, центры развития, школы и т.д. Несмотря на достаточно развитую инфраструктуру, предприятий общественного питания в нем недостаточно. Поэтому проектирование кафе с высоким качеством предоставляемых услуг является актуальным для данного микрорайона.

Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого предприятия представлен в таблице 1.1.

Таблица 1.1- Расчет потенциального контингента потребителей проектируемого общедоступного предприятия общественного питания

Наименование объектов в радиусе до 500м. от предприятия	Адрес	Количество проживающих, работающих, учащихся	Режим работающих объектов	Время обеденных перерывов
Офисы, магазины центр развития, аптека, центр здоровья	ул. Микуцкого, ул. Славы	700	9.00-22.00	скользящий
Торговый центр	пр-т Молодежный	250	10.00-23.00	-
Торговый-развлекательный комплекс	пр-т Молодежный	180	10.00-24.00	
Жилой район	ул. Микуцкого, ул. Славы, пр-т Молодежный,	15700		
Итого		16830		

Следовательно, предполагаемое количество проживающих и работающих в планируемом районе строительства составляет 16830 человек.

Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия питания, приведен в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Бар в фитнес-центре «Leto Fitness»	ул. Микуцкого, 12	45	10.00-24.00	Самообслуживание	Предприятие с не полным производственным циклом
Гастронаб «ПортМоне»	пр-т Молодежный, 5	50	12.00-24.00	Самообслуживание	Предприятие с полным производственным циклом
Кафетерий при минимаркете «Идеал»	ул. Солнечный бульвар, 13	40	10.00-20.00	Самообслуживание	Предприятие с не полным производственным циклом
Кафе-бильярд «Фартуна»	ул. Микуцкого, 8	47	10.00-24.00	Самообслуживание	Предприятие доготовочное
Итого		182			

Следовательно, в районе строительства предприятия работают предприятия общественного питания с общим количеством посадочных мест равным 182.

## 1.2 Расчет пропускной способности предприятия. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия общественного питания и формы обслуживания

Расчет количества мест в обеденных залах произведен по нормативу мест на 100 человек.

Расчет ведется по формуле

$$P = \frac{N * P_H}{100}, \quad (1.1)$$

где  $P$  - необходимое количество мест;

$N$  - численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций или учреждений, чел;

$P_n$  - норма мест на 1000 человек.

$$P = 16830 * 28 / 1000 = 471 \text{ мест}$$

Определяется степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле 1.2

$$C = \frac{P_{\phi}}{P} * 100\%, \quad (1.2)$$

где  $P_{\phi}$  - фактическое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания;

$P$  - необходимое число мест в общедоступной сети предприятий общественного питания по нормативу.

Находим степень обеспеченности местами в общедоступной сети по формуле (1.2).

$$C = 182 / 471 * 100 = 38 \%$$

Для развитого района обеспеченность местами в общедоступной сети предприятий общественного питания недостаточна, что говорит о целесообразности строительства проектируемого предприятия.

Обеспеченность местами в общедоступной сети с учётом количества мест в проектируемом предприятии определяется по формуле (1.2).

$$C = 182 + 70 / 471 * 100 = 54 \%$$

Таким образом, район строительства проектируемого предприятия выбран обоснованно, так как существует реальная нехватка в вопросах обеспечения местами в предприятиях общественного питания, обеспеченность местами составляет 38 %. Проектируемое предприятие питания увеличит обеспеченность данного района до 54 %.

Также следует отметить, что в проектируемом месте застройки отсутствуют предприятия общественного питания с высокой культурой обслуживания, каковым является проектируемое предприятие. Кафе «Солнечный день» гармонично впишется в инфраструктуру данного микрорайона.

### **1.3 Обоснование режима работы предприятия. Определение количества питающихся**

Количество потребителей определяем по графику загрузки зала. Основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяем по формуле

$$N_r = \frac{P * f * X}{100\%}, \quad (1.3)$$

где  $N_p$  - количество человек, обслуживаемых за 1 час работы предприятия;  
 $P$  - количество мест в зале;  
 $f$  - оборачиваемость места в течении данного часа;  
 $X$  - процент загрузки зала в данный час.

Таблица 1.3 - Определение количества потребителей в кафе «Солнечный день» на 47 мест

Часы работы	Оборачиваемость мест в зале	Процент загрузки зала, %	Количество посетителей
10.00-11.00	1,5	30	21
11.00-12.00	1,5	40	28
12.00-13.00	1,5	90	63
13.00-14.00	1,5	100	70
14.00-15.00	1,5	90	63
15.00-16.00	1,5	80	56
16.00-17.00	1,5	60	42
17.00-18.00	0,5	50	11
18.00-19.00	0,5	60	14
19.00-20.00	0,5	90	21
20.00-21.00	0,5	90	21
21.00-22.00	0,5	60	14
22.00-23.00	0,5	50	12
Итого			436

Таким образом, кафе «Солнечный день» на 47 мест за день обслуживает 436 потребителей.

#### 1.4 Расчёт дневной производственной программы

Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте рассчитывается по формуле

$$Q = N * m, \quad (1.4)$$

где  $Q$  - плановое количество блюд, реализуемых в час в торговом зале;  
 $N$  - количество посетителей за день;  
 $m$  - коэффициент потребления блюд [18].

На основании расчётов рассчитывается дневная производственная программа. Все расчёты сводим в таблицы 1.5, 1.6.

Таблица 1.4 - Расчёт дневной производственной программы проектируемого кафе «Солнечный день» на 47 мест.

Часы работы кафе	Процент загрузки зала	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в ассортименте				
			Холод- ные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
			Норма потребления блюд				
		день	0,9	0,1	1	0,5	2,5
		вечер	1	-	1	0,5	2,5
		Количество блюд реализуемых по часам					
10-11	30	23	22	3	25	12	62
11-12	40	31	30	3	33	17	83
12-13	90	70	66	8	74	37	185
13-14	100	78	75	8	83	42	208
14-15	90	70	67	7	74	37	185
15-16	80	63	37	4	41	20	102
Итого за обед		330	297	33	330	165	825
16-17	60	16	17	-	17	9	43
17-18	30	8	8	-	8	4	20
18-19	60	16	17	-	17	9	43
19-20	90	23	25	-	25	12	62
20-21	90	23	25	-	25	12	62
21-22	60	17	17	-	17	9	43
22-23	50	14	14	-	14	7	35
Итого за день		436	403	33	436	218	1090

### 1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьём, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Исходя из планируемого месторасположения проектируемого предприятия, определяем источники снабжения (таблица 1.7).

Таблица 1.6 - Источники продовольственного снабжения проектируемого предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование группы товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
«Северо-Енисейская» оптовая продовольственная база	Бакалейные товары, сахар, корнеплоды, ягоды, орехи, мука, сухофрукты, консервы, конфеты, печенье, крупы, мед, сок	Один раз в неделю
	Овощи, фрукты, зелень	Три раза в неделю
Открытое акционерное общество "САЯНМОЛОКО"	Молоко	Ежедневно
	Молочные продукты	Три раза в неделю
АО «АЯН»	Пиво, безалкогольные напитки	Один раз в неделю



## Окончание таблицы 1.6

Наименование источников снабжения	Наименование группы товаров и полуфабрикатов	Частота завоза
Дивногорский хлебозавод «ДиХлеб»	Хлеб, хлебобулочные изделия	Ежедневно
ОАО "Сибирская губерния"	Яйцо, птица	Один раз в неделю
ООО «Континент»	Мясо, мясопродукты	Три раза в неделю
ООО «Флагман», ООО "Красноярский Водочный Завод".	Алкогольная продукция	Один раз в неделю
ООО «Делси-С»	Рыба соленая, морепродукты, рыба мороженая	Один раз в неделю
ООО «Дымовское колбасное производство», колбасная мануфактура «Провинция».	Колбасные изделия	Два раза в неделю
ГК «Русский Холод»	Мороженое	Два раза в неделю

[Изъят второй раздел]

### 3. Организационный раздел

#### 3.1 Организация работы производства

Структура производства проектируемого предприятия является безцеховой. Плановое задание и объем выполняемых работ устанавливается в целом для всего производства, которое возглавляет заведующий производством.

На предприятии организованы как заготовочные (мясо - рыбный, овощной), так и доготовочные цеха (горячий, холодный). Кроме того, на предприятии спроектирован специализированный кондитерский цех. Дополнительно на предприятии организованы: моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, моечная и кладовая тары.

Рабочие места, организованные в цехах расположены по ходу технологического процесса.

##### *Организация работы складского хозяйства*

Складские помещения в предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья и полуфабрикатов. Складские помещения занимают 15-20% общей площади.

Так как предприятие работает на сырье, спроектированы следующие охлаждаемые камеры: мясо-рыбная, молочно-жировая, для хранения

фруктов, напитков и зелени, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, вино- водочных изделий. При планировке складских помещений были учтены определенные объемно - планировочные и санитарно - гигиенические требования.

При размещении товаров на хранение предприятие руководствуется определенными правилами, основанными на принципах безопасности, совместимости и эффективности. Правила товарного соседства устанавливают требования к хранению товаров с одинаковым режимом хранения.

Хранение продуктов вне зоны складских помещений (в коридорах, на разгрузочной площадке, на открытом воздухе) категорически запрещено.

На предприятии существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

стеллажный - продукция хранится на полках, стеллажах;

ящичный - продукция хранится в коробках (плоды, овощи, яйца);

штабельный - продукция хранится на подтоварниках;

Отпуск продукции на производство осуществляется по требованиям-накладным, подписанным руководителем предприятия, старшим бухгалтером, зав. складом и зав. производством. При получении продуктов со склада проверяется их соответствие требованию-накладной по ассортименту, массе и качеству.

##### *Организация работы овощного цеха*

Согласно технологическому процессу в цехе организованы следующие рабочие места:

По очистке картофеля и корнеплодов, доочистки и промывания их. Установлена моечная ванна, привод со сменным механизмом, стол для доочистки картофеля из нержавеющей стали с углублениями для очищенного картофеля и двумя желобковыми отверстиями: слева - для очищенного картофеля, справа для отходов, а также необходимый инвентарь (тара для очищенных овощей и отходов, желобковый нож).

По очистке лука репчатого, чеснока, сезонных овощей, обработки капусты свежей белокочанной, зелени. Установлен стол производственный со встроенной моечной ванной. Над этим рабочим местом установлено местное вытяжное устройство.

По нарезке овощей. Установлен производственный стол, необходимый инвентарь.

Так же в овощном цехе предусмотрен стеллаж производственный передвижной, подтоварник металлический, раковина производственная для мытья рук.

В цехе работает изготовитель полуфабрикатов из овощей 3 разряда, работающий с 8.00 до 17.00 часов с обеденным перерывом в 1 час.

#### *Организация работы мясо - рыбного цеха*

Согласно санитарным требованиям в мясо-рыбном цехе предусматривается обработка мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.

В цехе организовано четыре рабочих места:

По обработке мяса и приготовления полуфабрикатов из него. Установлен стол производственный секционный модулированный, установлена ванна для промывания мяса, птицы, разрубочный стул.

По обработке рыбы, морепродуктов и приготовления полуфабрикатов из них. Установлен стол производственный секционный модулированный, установлена ванна для оттаивания и промывания рыбы, морепродуктов.

По обработке птицы и приготовления полуфабрикатов из нее. Установлен стол производственный секционный модулированный, стеллаж производственный стационарный.

По приготовлению рубленых полуфабрикатов. Оснащено мясорубкой на подставке. Формование рубленых изделий осуществляется на соответствующих рабочих местах по обработке мяса, птицы, рыбы.

Кроме того, для хранения сырья предусмотрен холодильный шкаф, а также раковина для мытья рук.

В мясо-рыбном цехе работает один повар 3 разряда с 08.00 до 17.00 часов с обеденным перерывом в 1 час.

#### *Организация работы горячего цеха*

В горячем цехе используется секционное оборудование, которое установлено в виде отдельных технологических линий, на которых

организуются рабочие места. В цехе организовано два отделения - суповое и соусное. В соусном отделении производится приготовление вторых блюд, гарниров, соусов, горячих напитков, а в суповом - бульоны, супы. Кроме того, в горячем цехе осуществляется тепловая обработка продуктов для приготовления холодных и сладких блюд.

Оборудование цеха расположено пристенным способом. В цехе установлено следующее оборудование:

Тепловое: кипятильник электрический на подставке, плита электрическая с жарочным шкафом, стационарная сковорода, пароконвектомат на подставке.

Механическое: универсальная кухонная машина на подставке. Немеханическое: стол со встроенной моечной ванной, столы производственные секционно-модулированные, стеллаж передвижной.

Холодильное: шкаф холодильный.

На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты.

Так же в цехе установлена раковина для мытья рук.

Режим работы цеха с 08.00 до 02.00 часа, в цехе работает два повара - 5 разряда по 12 часов, с учетом 40 минутного перерыва.

#### *Организация работы холодного цеха*

В холодном цехе предусмотрены следующие рабочие места:

По нарезке сырых и вареных овощей, заправки, порционирования и оформления салатов. Установлен стол производственный, ванна моечная для промывания овощей. Нарезают сырые и вареные овощи на одном производственном столе, применяя разные разделочные доски и ножи поварской тройки.

По нарезке гастрономических рыбных и мясных продуктов, сыра, порционирования и оформления блюд, приготовления гамбургеров, бутербродов и сэндвичей. Установлен производственный стол, для нарезки гастрономии.

По нарезке хлеба. Установлен стол для нарезки хлеба, шкаф для хранения хлеба.

По приготовлению и порционированию сладких блюд и напитков. Установлен стол со шкафом, стеллаж передвижной, различная посуда и инвентарь.

Холодный цех оснащен холодным оборудованием. Кроме того, в цехе установлена раковина производственная.

Режим работы цеха с 08.00 до 02.00 часа, в нем работает два повара - 5 разряда по 12 часов, с учетом 40 минутного перерыва.

#### *Организация работы кондитерского цеха*

Производство кондитерских изделий в предприятии питания имеет значительный удельный вес в объеме продукции собственного производства.

Необходимость интенсивного развития кондитерского производства в

общественном питании обусловлена спросом населения, возможностью предприятия реализовать свою продукцию на месте, без транспортировки и быстрее реагировать на изменение потребительского спроса путём обновления и расширения ассортимента изделий, а также высокая рентабельность данного вида производства.

Продукция кондитерского цеха реализовывается в зале кафе «Солнечный день» и отправляются в различные торговые предприятия города.

Для обработки яиц выделено отдельное помещение, в котором установлен стол производственный с овоскопом для проверки качества яиц, две двухсекционные моечные ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щётки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении - кладовой суточного запаса сырья. Из оборудования в помещении установлены: мукопросеиватель настольный «Каскад», стол со встроенной моечной ванной, подтоварник, стеллаж стационарный, шкаф холодильный, весы. Из инвентаря используют грохот металлический, дуршлаг, сита, шумовку, мерную посуду.

В помещении для замеса теста, разделки и выпечки изделий выделены рабочие места по замесу и разделки изделий из песочного, слоеного, бисквитного и заварного теста. В помещении установлен стеллаж стационарный, стеллажами передвижными.

Рабочее место для замеса слоеного теста оснащено тестомесильной машиной, для замеса песочного, бисквитного и заварного теста - взбивальной машиной настольного типа, кипятильником.

Рабочее место для разделки изделий из слоеного теста оснащено производственным столом и тестораскаточной машиной.

Рабочее место для разделки изделий из песочного оснащено производственным столом.

Рабочее место для разделки изделий из бисквитного и заварного теста оснащено производственным столом. Для выпечки кондитерских изделий используют шкаф пекарский.

Помещение для приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий оснащено плитой электрической, взбивальной машиной, столом производственным, столом со встроенной моечной ванной, стеллажом передвижным, шкафом холодильным и бактерицидной лампой.

Кладовая готовых изделий оснащена стеллажами, шкафом холодильным и столом производственным.

В кладовой и моечной тары цеха установлены ванна моечная, стеллаж, подтоварник, автоклав для стерилизации кондитерских мешков, бактерицидная лампа.

Экспедиция кондитерского цеха оснащена шкафом холодильным, столом конторским, стеллажом передвижным.

Режим работы цеха с 08.00 до 20.00 ч. Работают три кондитера 6, 5 и 4

разряда.

### 3.2 Организация обслуживания

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация блюд и организация их потребления). В новых условиях хозяйствования и организации общественного питания большое значение приобретает их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

#### *Организация работы официантов*

Обслуживание в кафе «Солнечный день» на 47 мест осуществляется официантами индивидуальным методом по следующей схеме:

- встреча гостей, размещение их в зале;
- предложение меню;
- рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
- прием, оформление и уточнение заказа;
- передача заказа на производство;
- сервировка стола в соответствии с принятым заказом;
- подача напитков, закусок и блюд;
- расчет с гостями.

Все функции, от принятия заказа до расчета с потребителем, выполняет один официант на закрепленном за ним участке зала. В кафе «Солнечный день» работает четыре официантов (два 5 и два 4 разрядов), два через два дня с общей продолжительностью смены 12 часов, в том числе с обеденным перерывом 40 минут. Руководит официантами администратор зала.

График выхода на работу официантов представлен на рисунке 4.1.

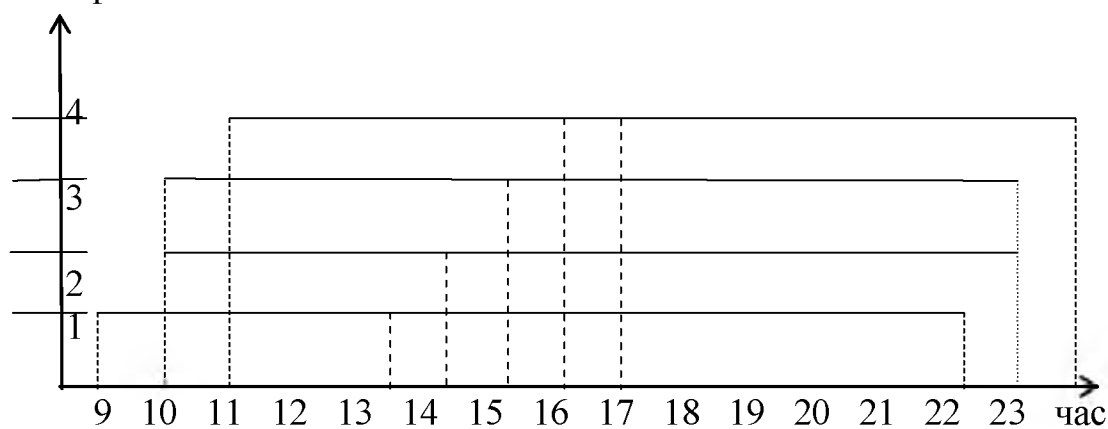


Рисунок 4.1 – График выхода на работу официантов

#### *Интерьер предприятия*

Название предприятия кафе «Солнечный день» было выбрано в связи с его расположением в микрорайоне Солнечный. Интерьер кафе «Солнечный день» отличается простотой и изыском.

Стены окрашены персиковым оттенком с имитацией небольших

трещинок. Потолки высокие с балками, окрашенные в теплый голубой цвет. К потолку прикреплена круглая хрустальная люстра имитирующая солнце. Полы каменные, исчерченные временем. Занавески на окнах легкие, с нежным цветочным узором, пропускающие солнечные лучи. Скатерти и салфетки из хлопка, с вышивкой и мережками. Мебель функциональная и элегантная, украшается резными орнаментами.

На стенах прикреплены два ЖК-телевизора воспроизводящие видео-фильмы с красотой природы, красивыми пляжами мира, путешествиями. В зале играет спокойная тихая музыка в стиле нью-эйдж и различная инструментальная музыка.

В зале кафе предусмотрен бесплатный доступ в Интернет с помощью Wi-Fi.

#### *Реклама предприятия. Мерчандайзинг*

Одним из видов продвижения товара на рынке является реклама. Реклама - это любая оплаченная форма обезличенного представления товаров, услуг, идей, предприятий.

В качестве внешней рекламы используются неоновые вывески на фасаде здания, рекламные щтендеры, размещенные вблизи здания кафе. Также на предприятии большое внимание уделяется рекламе на телевидении, радио, в периодической печати. Выпускаются буклеты с подробным адресом месторасположения кафе, фотографиями интерьера, подробным меню с ценами и временем работы.

В качестве средств внутренней рекламы, помимо интерьера, комфортного обслуживания потребителей используется высокое ежедневное качество предоставляемых услуг.

Другим видом продвижения товара на проектируемом предприятии применяется мерчандайзинг - деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

Для увеличения объема продаж в кафе «Солнечный день» применяется следующие приемы мерчандайзинга:

- дизайн блюд и напитков - эстетическое оформление для зрительного воздействия на потребителя и стимулирование продаж;

- презентации - гостям предлагают тематические афиши, брошюры с рецептами некоторых фирменных блюд;

- фотографии блюд помещенные на столиках, а также в меню, карте вин;

- убеждающая продажа — как только гость сел за стол, официант предлагают ему аперитив или фирменную закуску.

#### *Дополнительные услуги*

В проектируемом кафе предусмотрены дополнительные услуги. К ним относятся:

- услуга приема заказов на изготовление полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий;

парковка личного транспорта (для этого предусмотрена стоянка на территории кафе, охрана, которая ведёт наблюдение за автомобилями); услуга бронирования столиков.

### **3.3 Схема движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, официантов**

Основными функциями проектируемого кафе являются, приготовление пищи, организация и реализация потребителям. Для рациональной организации труда на проектируемом предприятии выбраны наиболее экономичные схемы и варианты движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, официантов.

Сырье и покупные товары поступают на предприятие через загрузочную и распределяются по кладовым и охлаждаемым камерам, которые находятся в непосредственной близости от загрузочной. Из складских помещений сырье поступает в заготовочные цеха.

Приготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий или холодный цеха, используя передвижные стеллажи с лотками. В доготовочных цехах производят приготовление блюд и кулинарных изделий. Зал использует в своем меню блюда, приготовленные в доготовочных цехах.

Готовые блюда и кулинарные изделия поступают в кафе «Солнечный день».

Отходы из всех цехов и моечных отделений направляют в камеру пищевых отходов.

Обслуживание официантами осуществляется по следующей схеме: из зала официанты направляются в сервисную, где подбирают посуду для холодных блюд и закусок, приносят ее на раздачу холодного цеха и передают вместе с заказом. Из холодного цеха официанты направляются в горячий цех, где передают заказ на вторые горячие блюда.

По просьбе заказчика официант подсчитывает сумму, затем ставит на чеке свою подпись и подает заказчику на маленьком подносе, положив его обратной стороной вверх. Сумму каждого счета официант сразу же вносит в реестр. В конце рабочего дня официант сдает копии счетов вместе с реестром, подписанный администратором, и выручкой представителю администрации.



## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Проектируемое предприятие Кафе «Солнечный день на 47 мест » предполагается построить в городе Красноярске в Советском районе на главном проспекте микрорайона Солнечный . Вблизи проектируемого предприятия располагается активно строящийся жилой массив, офисные помещения, остановки общественного транспорта, уютные зеленые скверы для отдыха горожан и т.д. Название проектируемого кафе удачно сочетается с названием микрорайона, где предполагается построить проектируемое кафе.

Предприятие Кафе «Солнечный день на 47 мест » работает на сырье, т.е. по полному производственно- технологическом циклу. Сырье поступает на предприятие через загрузочную, оснащенную передвижной тележкой и товарными весами, и распределяется по складским помещениям, находящимся в непосредственной близости от загрузочной. Все складские помещения охлаждаемые камеры и неохлаждаемые кладовые оборудованы стеллажами и подтоварниками.

Из складских помещений сырье поступает в заготовочные цеха (овощной и мясо – рыбный), где происходит механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности, выработанные полуфабрикаты из заготовочных цехов поступают в доготовочные цеха (горячий и холодный), где происходит доведение полуфабрикатов до готовности, приготовление и оформление готовой продукции. Также на предприятии организован специализированный кондитерский цех. Решение спроектировать кондитерский цех принято не случайно. Кондитерская продукция всегда пользуется повышенным спросом у потребителей и является рентабельной. В кондитерском цехе выделены все необходимые помещения в соответствии с производственной программой цеха. Все помещения цеха расположены в строгом соответствии с производственно-технологическим процессом кондитерского цеха, так как производство кондитерских изделий относится к повышенным эпидемическим рискам. Во всех цехах организованы универсальные и специализированные рабочие места, расположенные по ходу технологического процесса. Рабочие места оснащены всем необходимым технологическим оборудованием и инвентарем.

Также на предприятии спроектированы административно-бытовые, торговые и технические помещения .Все они будут отвечать установленным требованиям.

Кафе «Солнечный день » на 47 мест будет постоянно дарить своим потребителям прекрасное солнечное настроение. Прежде всего, высоким качеством оказываемых услуг, с этой целью на предприятии будут разработаны собственные стандарты предприятия. Миссия кафе – оказание услуг достойного качества с целью удовлетворения самых высоких требований потребителей.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2008. – 10 с.
3. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2011. – М.: Стандартинформ, 2010. – 11 с.
4. ГОСТ Р 50935 - 2007. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
5. ГОСТ Р 53104 - 2008. Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
6. ГОСТ Р 53105 - 2008. Услуги общественного питания. Технологические документа на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 15 с.
7. ГОСТ Р 53106 - 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2010. – М.: Стандартинформ, 2009. – 14 с.
8. СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
12. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр, 2008. - 557 с.

- 13.Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
- 14.Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2004. – 135 с.
- 15.Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.-экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. -82 с.
- 16.Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания» / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.
- 17.Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.
- 18.Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.
- 19.Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.- практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.
- 20.Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.
- 21.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2006. – 64 с.
- 22.Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. - 34 с
- 23.Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.
- 25.Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе : каталог. – М.: Компания деловая Русь, 2002. – 128 с.
26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
- 27.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции : IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2- е изд., изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

- 28.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.
- 29.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
- 33.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.
- 35.Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В. Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.
- 36.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
- 37.Справочник руководителя предприятия общественного питания /А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.
- 38.Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
- 39.Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
- 40.Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. - 107 с.
- 43.Щербакова Л. М. Охрана труда в торговле и общественном питании: учеб. пособие / Л. М. Щербакова, В. В. Шевелев. – М.: Деловая литература, 2000. – 248 с.

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 И.Л. Камоза

(подпись) (инициалы, фамилия)

«»  2017 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»  
профиль

Проект кафе «Солнечный день» на 47 мест

тема

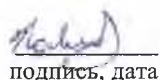
Руководитель

  
подпись, дата

профессор, д-р экон. наук  
должность, ученая степень

О.А.Яброва  
инициалы, фамилия

Выпускник

  
подпись, дата

ТОП-12-1  
группа

В.В. Павлов  
инициалы, фамилия

Нормоконтролер

  
подпись, дата

О.А. Яброва  
инициалы, фамилия

Красноярск 2017